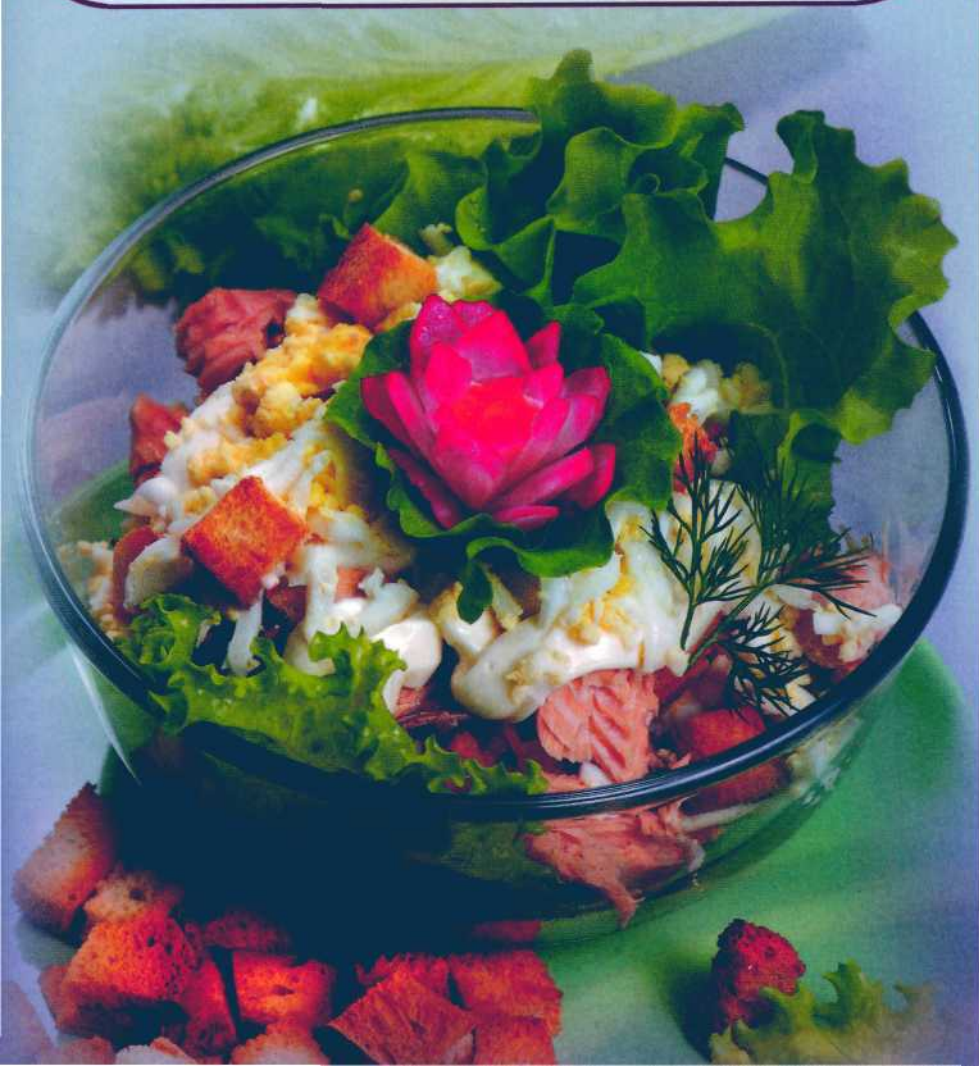
Поваренок

Праздничное ЗАСТОЛЬЕ



Праздничное застолье

Содержание

4. Канапе с копченой рыбой
5. Паштет из куриной печени
6. Творожок с сельдью по-литовски
7. Закуска из говядины и овощей
8. Закуска из курицы и ананасов
9. Печеночный торт
10. Закуска из сладкого перца
11. Салат из телятины с гранатом
12. Салат «Венеция»
13. Салат из горбуши
14. Салат из моркови с творогом
15. Салат из репчатого лука с яблоками
16. Куриный салат с чесноком
17. Салат «Летний дождь»
18. Салат «Звездопад»
19. Говяжья печень с грибами
20. Ленивое сациви
21. Курица в сметанном соусе
22. Свинина с имбирем
23. Красная рыба с брюссельской капустой
24. Филе красной рыбы
25. Отварной судак с фасолью
26. Кальмары, фаршированные рисом и овощами
27. Пирог с фруктами
28. Торт клюквенный «Утро»
29. Клубничный торт
30. Десерт из хурмы и груш
31. Сливовый десерт

КАНАПЕ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

- *150 г соленых крекеров*
- *150 г копченой теши семги*
- *1 помидор*
- *зелень укропа и петрушки*
- *сладкой горчицы 1—2 ч. ложки*
- *соль*

Тешу семги очистить. Помидор разрезать пополам. Вынуть семена. Нарезать мякоть кусочками. Посолить, оставить на 5 минут. Маслины нарезать ломтиками. Крекеры смазать горчицей. Выложить на крекеры подготовленные продукты. Выложить закуску на плоское блюдо. Украсить листиками петрушки и укропа.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

- *300 г печени куриной*
- *1 луковица*
- *1 морковь*
- *2 ст. ложки масла сливочного*
- *соль, перец*

Печень пожарить.
Лук помыть, нарезать.
Морковь очистить.

Пропустить подготовленные продукты, а также масло через мясорубку.
Посолить, поперчить, намазать паштетом ломтики хлеба, украсить дольками огурца и веточками зелени.

ТВОРОЖОК С СЕЛЬДЬЮ ПО-ЛИТОВСКИ

- *500 г творога*
- *3–4 ст. ложки сметаны*
- *филе сельди*
- *3–4 ст. ложки масла растительного*
- *2–3 ст. ложки сыра (натертого)*
- *зелень петрушки*
- *3 ст. ложки майонеза*

Филе сельди очистить от кожи и костей и порубить. Смешать массу со сметаной, маслом и творогом. Слепить шарики, посыпать сыром и петрушкой, полить майонезом. На гарнир можно подать томаты.

ЗАКУСКА ИЗ ГОВЯДИНЫ И ОВОЩЕЙ

- *200 г отварной говядины*
- *2 болгарского перца*
- *соль*

Для украшения:

- *1 огурец*
- *1 луковица*
- *1 веточка базилика*

Говядину нарезать соломкой. Лук нарезать поперек кружочками и разобрать на кольца. Перец нарезать соломкой. Выложить говядину и перец на тарелку, посолить. Огурец обрезать с обеих сторон, разрезать вдоль пополам, затем разрезать каждую половину на несколько частей. Положить кусочки огурца срезом вниз и выполнить острым ножом несколько косых надрезов. Завернуть ломтики огурца внутрь через один.

Таким же образом изготовить украшения из оставшихся кусочков огурца, положить на 15 минут в холодную воду, затем выложить их на тарелку с закуской. Украсить блюдо кольцами лука и веточкой базилика.

- *250 г отварного куриного филе*
- *соль*

Для украшения:

- *100 г ананасов, консервированных кружочками*
- *1 лимон*
- *5–6 маслин без косточек*
- *2–3 веточки петрушки*
- *1 ч. ложка семян кунжута*

Куриное филе нарезать соломкой. Маслины нарезать кольцами. Из кружков ананаса вырезать сегменты, чтобы придать им форму цветков. Лимон нарезать поперек тонкими ломтиками. Срезать цедру, придав ломтикам форму шестиугольников. Выложить куриное филе на тарелку, посолить, посыпать семенами кунжута. Украсить «цветками» из ананаса, ломтиками лимона и листиками петрушки. На ломтики лимона положить кольца из маслин.

ЗАКУСКА ИЗ КУРИЦЫ И АНАНАСОВ

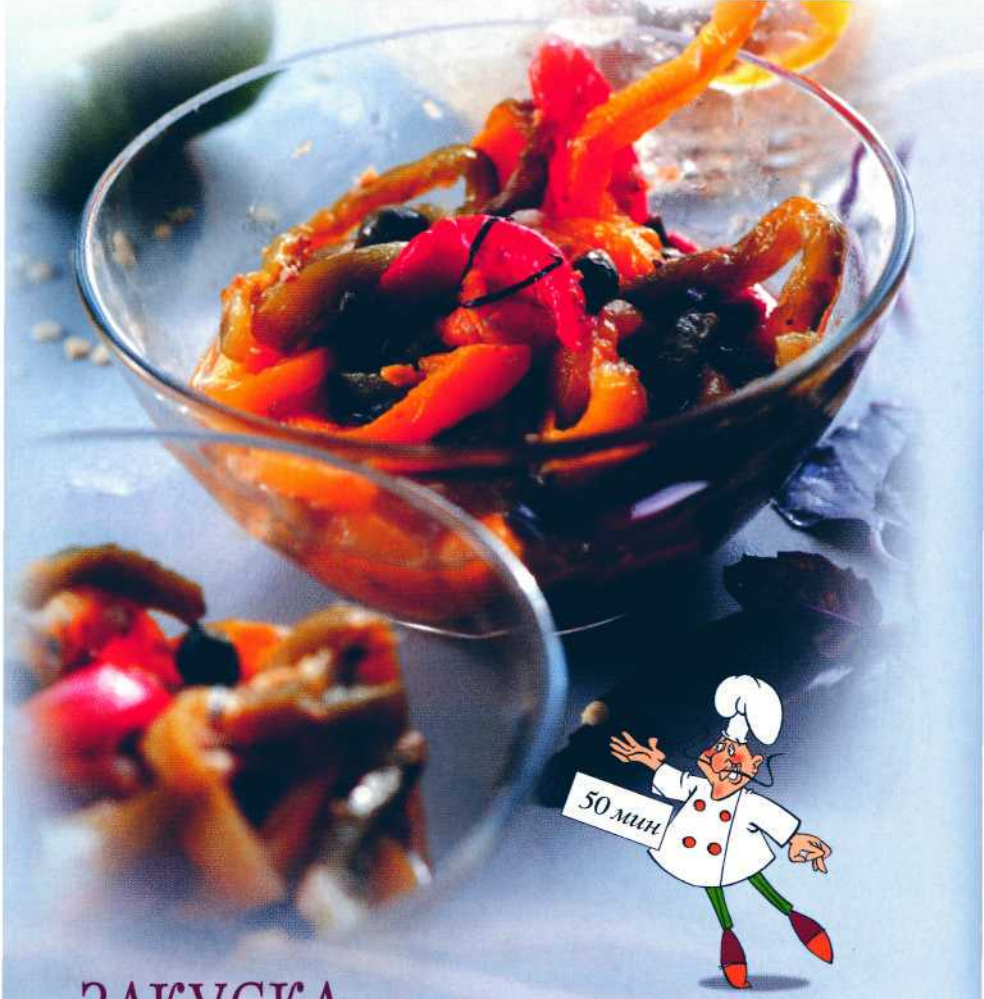
ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ

- *300 г печени*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *1 яйцо*
- *1 луковица*
- *1 морковь*
- *3—4 ст. ложки растительного масла*
- *100 г муки*
- *соль*

Для украшения:

- *1 огурец*
- *1 помидор*
- *4 маслины*
- *2 редиса*
- *зелень петрушки*

Лук и морковь нарезать, измельчить и спассеровать в половине масла. Печень вымыть, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку и соль. Полученную массу небольшими порциями вылить на сковороду с оставшимся маслом и обжарить коржи с обеих сторон. Уложить их один на другой, смазывая майонезом и прослаивая спассерованными овощами. Верхний корж смазать майонезом. Огурец, помидор, редис и петрушку вымыть. Ножом для кинелирования сделать на огурце несколько продольных бороздок. Нарезать огурец поперек тонкими ломтиками. Помидор разрезать пополам и нарезать ломтиками. Редис разрезать пополам по зигзагообразной линии. Аккуратно разъединить половинки. Вырезать часть мякоти с помощью ножа. В центр каждого «цветка» из редиса положить маслину. Украсить торт ломтиками огурца и помидора, листиками петрушки, цветками из редиса.



ЗАКУСКА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

- *1 красный сладкий перец*
- *1 желтый сладкий перец*
- *1 зеленый сладкий перец*
- *1 ст. ложка рубленого базилика*
- *2 зубчика чеснока*
- *1 лимон*
- *молотый черный перец*
- *100 г каперсов*
- *5 ст. ложек оливкового масла*

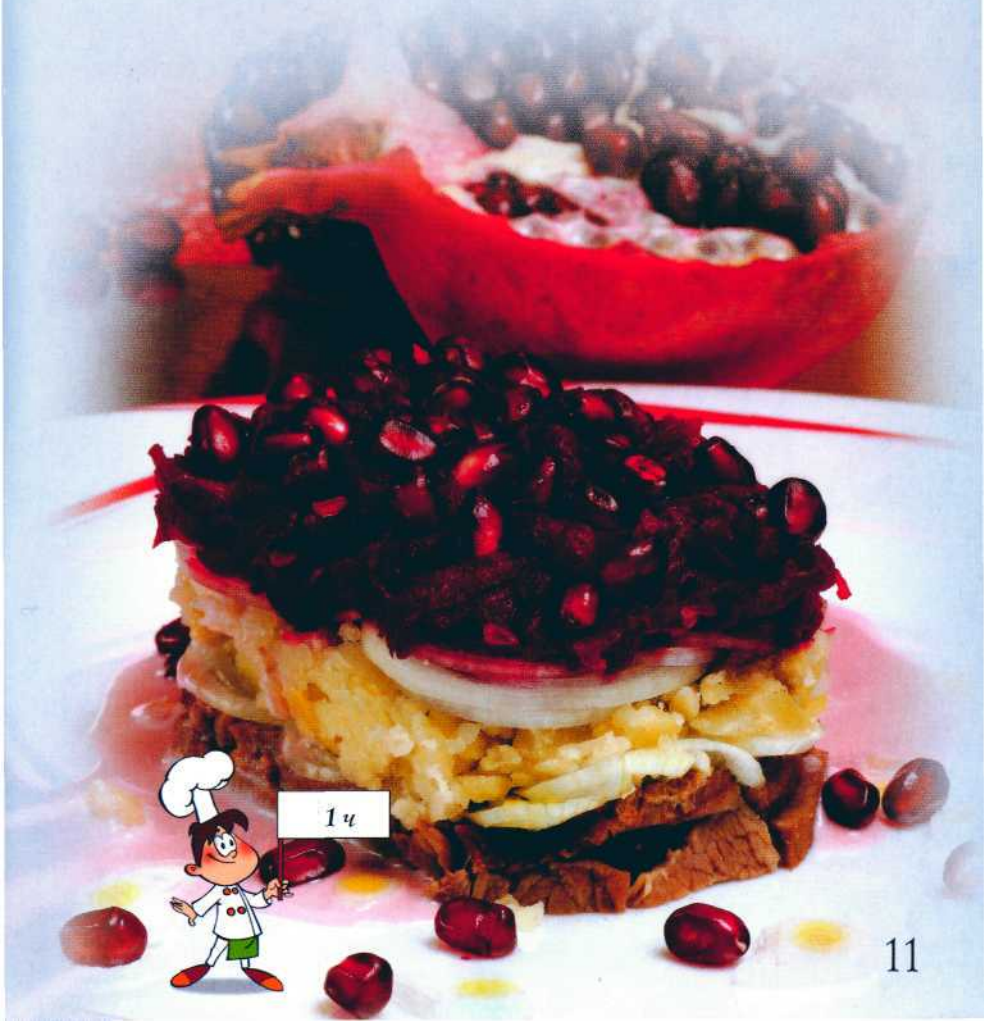
Обжарить перец на сильном огне до румяной корочки, положить горячим в полиэтиленовый пакет и завязать. Оставить перец на 15–20 минут. Перец очистить от кожуры, вынуть сердцевину, нарезать полосками. На разогретую сковороду влить оливковое масло, положить мелко рубленный чеснок и жарить на огне, после добавить каперсы и сок лимона. Перец заправить приготовленным соусом и присыпать базиликом.

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРАНАТОМ

- *500 г телятины*
- *3 луковицы*
- *3 клубня картофеля*
- *1 свекла*
- *4 – 5 ст. ложек майонеза*
- *1 гранат*
- *соль, перец*

Лук нарезать кольцами и замариновать.
Телятину сварить, остудить, мелко порезать.

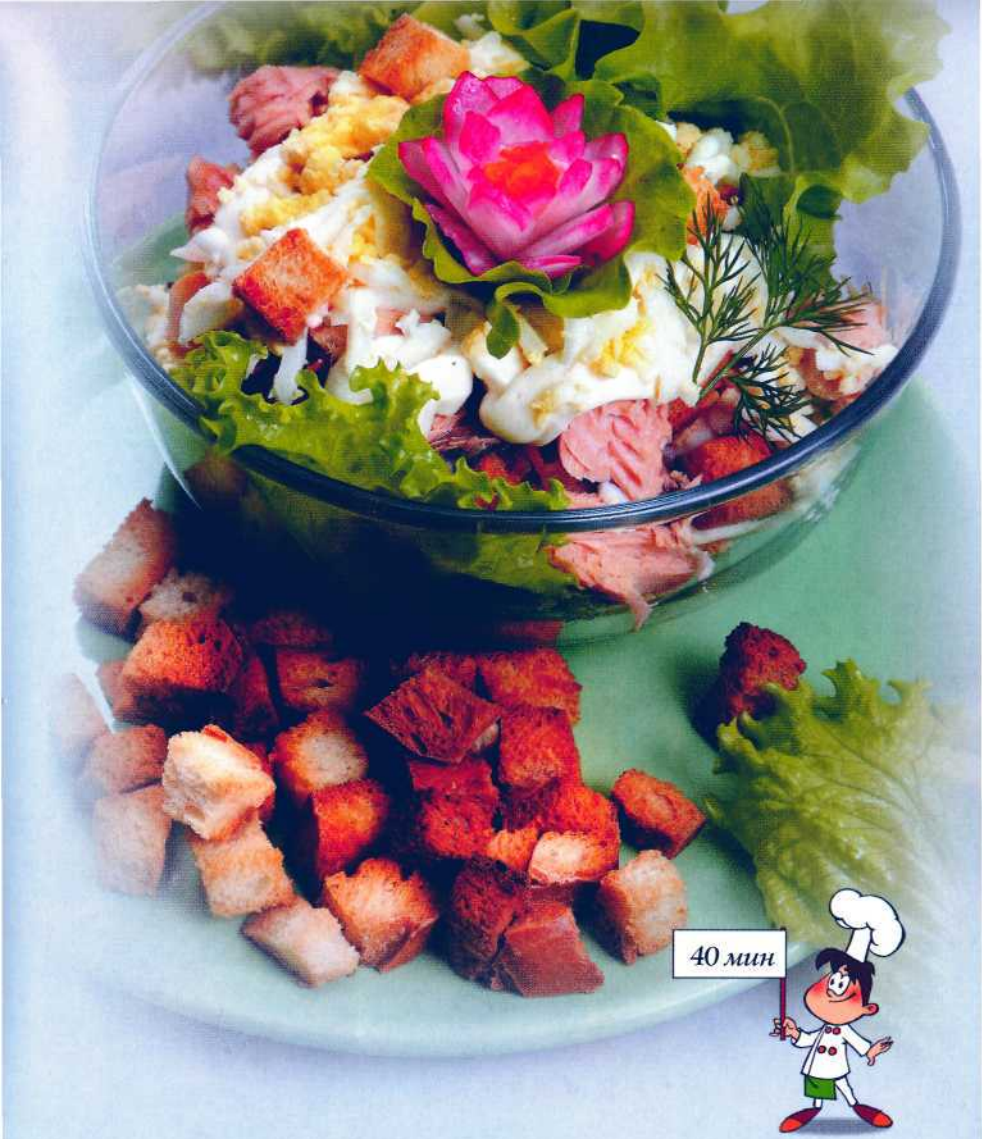
Картофель и свеклу сварить, натереть на терке.
На плоское блюдо выложить слоями продукты, смазывая каждый слой майонезом, посолить и поперчить.
Верх и бока салата смазать майонезом и украсить зернами граната.
Поставить салат в холодильник на 1 час. Подавать, нарезав кусками, как торт.



САЛАТ «ВЕНЕЦИЯ»

- *200 г куриного филе*
- *100 г ананаса*
- *3 огурца*
- *100 капусты*
- *100 г чернослива*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *соль*

Чернослив замочить, оставить на 40 минут.
Куриное филе сварить, остудить, порезать. Ананас, огурцы порезать, капусту нашинковать.
Все продукты перемешать, посолить и заправить майонезом.



САЛАТ ИЗ ГОРБУШИ

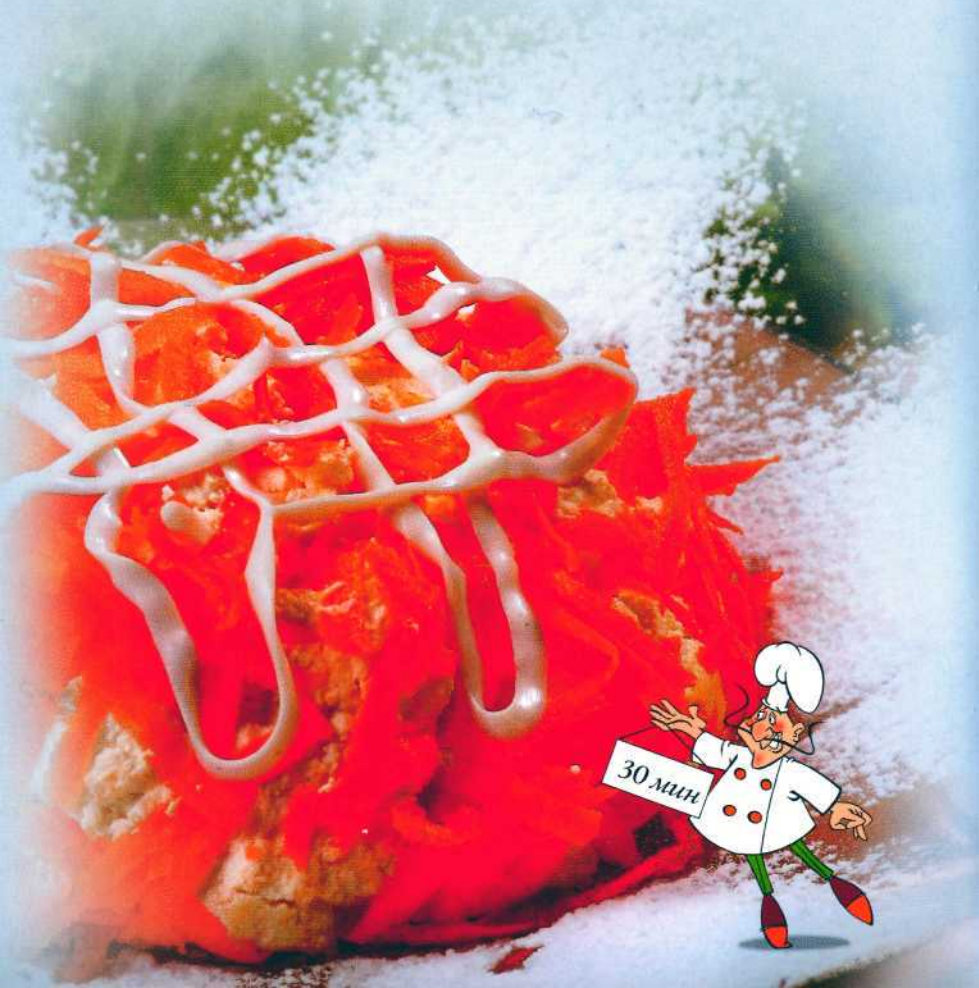
- *1 банка горбуши в собственном соку*
- *3 яйца*
- *1 луковица*
- *1 морковь*
- *2 ст. ложки масла растительного*
- *1 ст. ложка сухариков из белого хлеба*
- *зелень*
- *майонез 4 ст. ложки*

Измельчить горбушу.
Натереть на терке сваренные вкрутую яйца.
Пассеровать лук с морковью.
Укладывать подготовленные продукты и сухарики слоями, каждый смазывая майонезом.
Сверху салат украсить зеленью.

- *2—3 моркови*
- *200 г творога*
- *100—150 г сахара*
- *4 ст. ложки сметаны*

Морковь очистить, промыть холодной водой и натереть на крупной терке или измельчить шинковкой. Морковь смешать с некислым творогом. Заправить сметаной и сахаром, охладить. Выложить на тарелку, поверх сделать сеточку из сметаны.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ТВОРОГОМ



САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА С ЯБЛОКАМИ

- *2 луковицы*
- *3—4 яблока*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *100 г сыра*
- *зелень*

Лук нарезать тонкими кольцами и, поместив в дуршлаг, ошпарить кипятком или подержать в холодной подкисленной воде. Яблоки, не очищая, нарезать мелкой соломкой. Продукты быстро перемешать, чтобы яблоки не потемнели, и заправить майонезом. Переложить в салатник, обсыпать салат натертым сыром и украсить веточками зелени.

КУРИНЫЙ САЛАТ С ЧЕСНОКОМ

- *тушка курицы*
- *2–3 яйца*
- *2–3 зубчика чеснока*
- *4 ст. ложки майонеза*
- *соль, перец*

Курицу очистить, помыть
Чеснок измельчить.

Яйца сварить вкрутую и порезать.
Все смешать.
Заправить майонезом,
посолить, поперчить.
Украсить этот салат можно
целым желтком яйца
или фигурно нарезанными
дольками помидора.

САЛАТ «ЛЕТНИЙ ДОЖДЬ»

- *2 вареные моркови*
- *2 вареных клубня картофеля*
- *2 сваренных вкрутую яйца*
- *1 луковица*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *200 г консервированной рыбы*

Для украшения:

- *1 вареная свекла*
- *1 ломтик огурца*
- *зелень петрушки*

Морковь, картофель, яйца натереть на крупной терке. Лук измельчить. Рыбу размять вилкой. Выложить подготовленные продукты слоями в салатник в следующем порядке: рыба, лук, морковь, яйца, картофель. Слои промазать майонезом. Свеклу очистить, отрезать 2 тонких ломтика, остальную натереть на крупной терке и выложить вокруг салата.

Из одного ломтика свеклы вырезать «купол» «зонта». Из второго ломтика свеклы вырезать «ножку». Ломтик огурца нарезать тонкой соломкой.

Выложить на поверхности салата «зонт» и «дождинки», украсить листиками петрушки.

САЛАТ «ЗВЕЗДОПАД»

- *300 г белокочанной капусты*
- *150 г консервированного зеленого горошка*
- *1 луковица*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *1 морковь*
- *листья зеленого салата*
- *зелень укропа*

Зелень укропа, салат и капусту вымыть. Морковь нарезать кружочками.

Капусту нашинковать. Лук нарезать полукольцами. Из кружочков моркови вырезать звездочки. Смешать капусту, зеленый горошек и лук, посолить, заправить маслом, выложить на тарелку, выстланную листьями салата. Украсить салат «звездочками» из моркови и зеленью укропа. Готовые украшения всегда будут под рукой, если законсервировать нарезанные красивыми ломтиками овощи.

ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ С ГРИБАМИ

- *400 г говяжьей печени*
- *150 г маринованных грибов*
- *3 маринованных огурца*
- *1 яйцо*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *1 луковица*
- *50 г муки*
- *соль*

Печень вымыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить. Жарить на среднем огне в течение 10—15 минут. Лук нарезать кольцами. Выложить на сковороду с оставшимся разогретым растительным маслом. Посыпать мукой, обжарить.

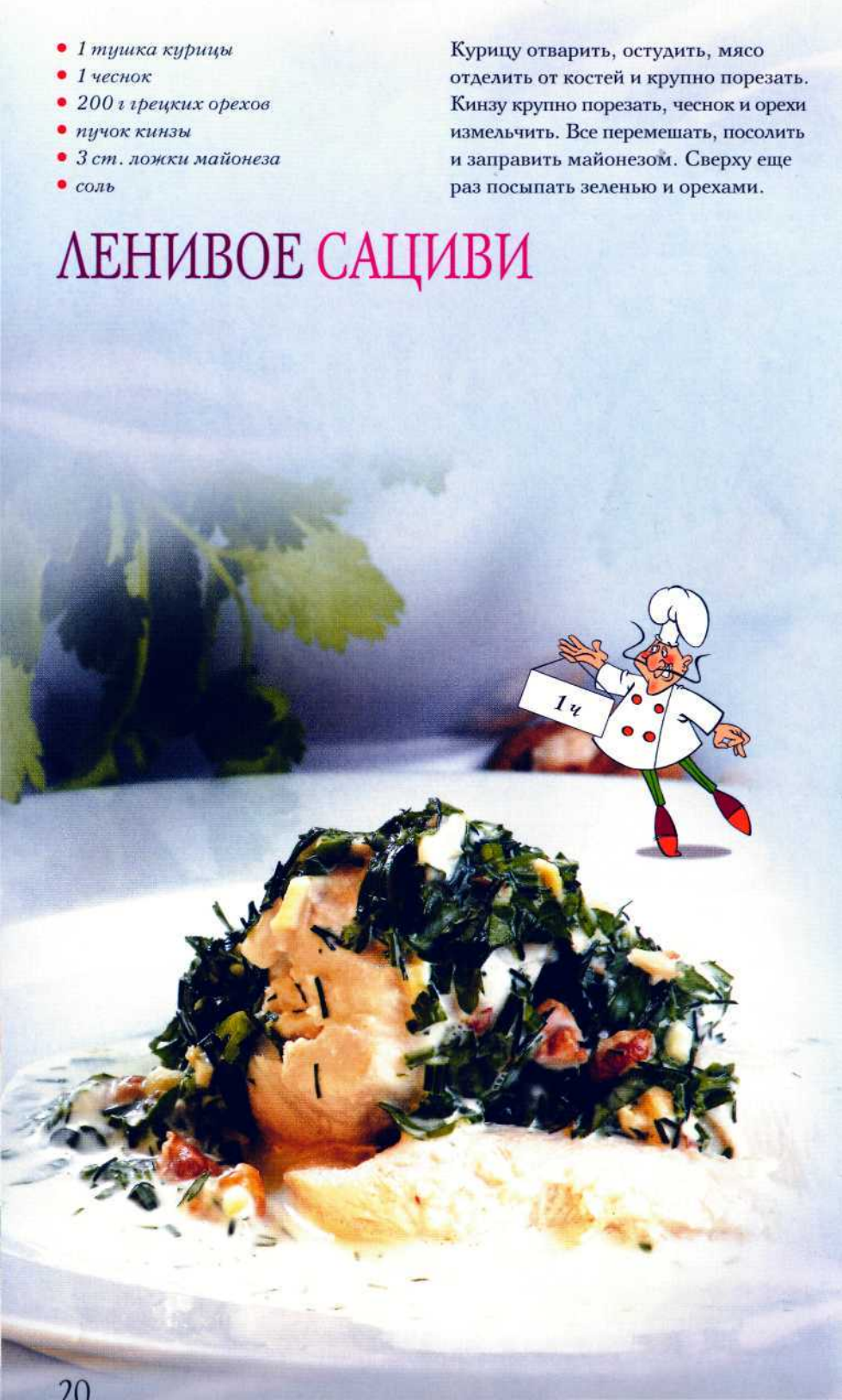
Грибы нарезать небольшими ломтиками. Огурцы нарезать кружочками. Ломтики печени перемешать с грибами, огурцами и луком. Выложить на блюдо, украсить четвертинками яйца. Полить майонезом.

Если для приготовления блюда используется свиная печень, ее следует предварительно вымочить в молоке.

- *1 тушка курицы*
- *1 чеснок*
- *200 г грецких орехов*
- *пучок кинзы*
- *3 ст. ложки майонеза*
- *соль*

Курицу отварить, остудить, мясо отделить от костей и крупно порезать. Кинзу крупно порезать, чеснок и орехи измельчить. Все перемешать, посолить и заправить майонезом. Сверху еще раз посыпать зеленью и орехами.

ЛЕНИВОЕ САЦИВИ



КУРИЦА В СМЕТАННОМ СОУСЕ

- *1 курица*
- *250 г бульона*
- *2 луковицы*
- *100 г муки*
- *100 г сметаны*
- *3 ст. ложки масла растительного*
- *соль*
- *красный перец*

Курицу разрезать на порции, посолить и тушить в собственном соку (можно с маслом) до золотистого цвета.
Крупно нарезанный лук обжарить.
В лук добавить муку, бульон или воду, масса должна быть похожа на жидкую сметану.
Процедить через дуршлаг.
В соус добавить сметану, красный перец и залить им курицу.
Тушить 20 минут.

СВИНИНА С ИМБИРЕМ

- *500 г свинины*
- *5 зубчиков чеснока*
- *1 лимон*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *молотый черный перец*
- *100 мл коньяка*
- *2 ст. ложки меда*
- *2 ст. ложки имбиря*

Срезать лишний жир со свинины, уложить мясо в глубокую кастрюлю, полить соком лимона и посыпать мелко нарубленным чесноком.
Накрыть крышкой и мариновать 30–40 минут.
Обжарить свинину на растительном масле до золотистой корочки.
Соус приготовить, смешав коньяк, мед, имбирь.
Подогреть в сковороде коньячно-имбирный соус и залить им мясо, накрыть крышкой, поставить в духовку на 30–35 минут.

КРАСНАЯ РЫБА С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

- *200 г филе красной рыбы*
- *300 г брюссельской капусты*
- *зелень петрушки*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *лимонный сок*
- *листики мяты*
- *перец черный молотый*
- *соль*

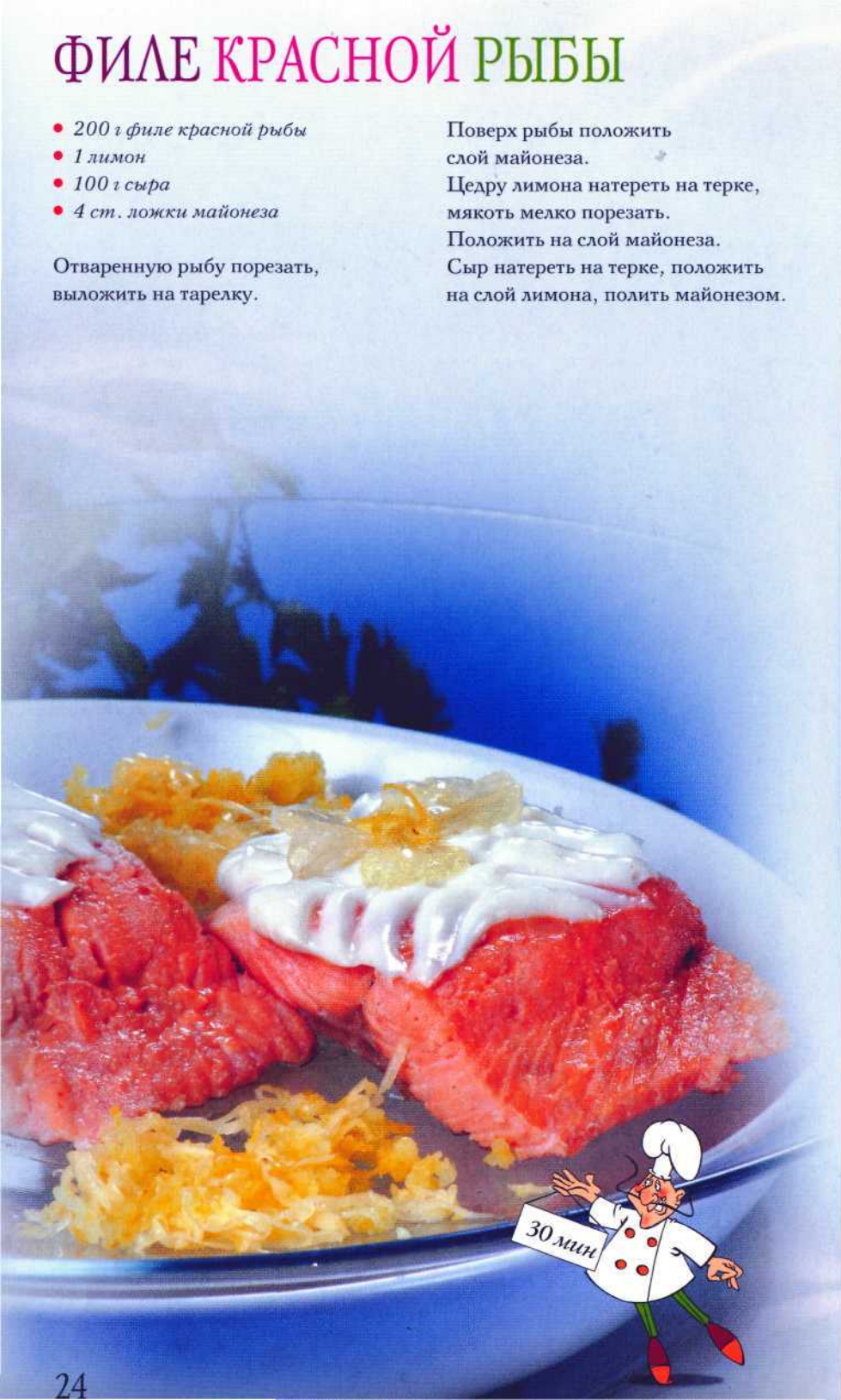
Филе рыбы нарезать кубиками.
Брюссельскую капусту залить кипящей водой, добавить лимонный сок.
Варить в течение 5—7 минут на слабом огне.
Зелень петрушки нарубить.
Филе рыбы, брюссельскую капусту и рубленую зелень петрушки выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить.
Тушить в течение 5—7 минут.
Добавить майонез.
Выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.
Украсить веточками петрушки и листиками мяты.

ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ

- *200 г филе красной рыбы*
- *1 лимон*
- *100 г сыра*
- *4 ст. ложки майонеза*

Отваренную рыбу порезать, выложить на тарелку.

Поверх рыбы положить слой майонеза.
Цедру лимона натереть на терке, мякоть мелко порезать.
Положить на слой майонеза.
Сыр натереть на терке, положить на слой лимона, полить майонезом.



ОТВАРНОЙ СУДАК С ФАСОЛЬЮ

- *500 судака*
- *5 ст. ложек консервированной красной фасоли*
- *молотая паприка*
- *1 ст. ложка лимонного сока*
- *соль*

Для украшения:

- *2 яблока*
- *зелень укропа*

Подготовленного судака нарезать порционными кусками, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, посыпать паприкой.

Яблоки нарезать пластинами. Одну пластину нарезать соломкой. Обрезать остальные пластины по краям, придавая им форму листьев.

Наметить контур прожилок и вырезать по ним кожицу и слой мякоти толщиной 1—2 мм. Сбрызнуть «листья» лимонным соком. Рыбу и фасоль разложить по тарелкам, украсить веточками укропа. В центре выложить композицию из «листьев».

КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И ОВОЩАМИ

- *3 очищенные тушки кальмара*
- *100 г отварного риса*
- *50 г замороженной овощной смеси*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *100 г редиса*
- *1 огурец*
- *консервированная кукуруза*
- *зелень укропа*

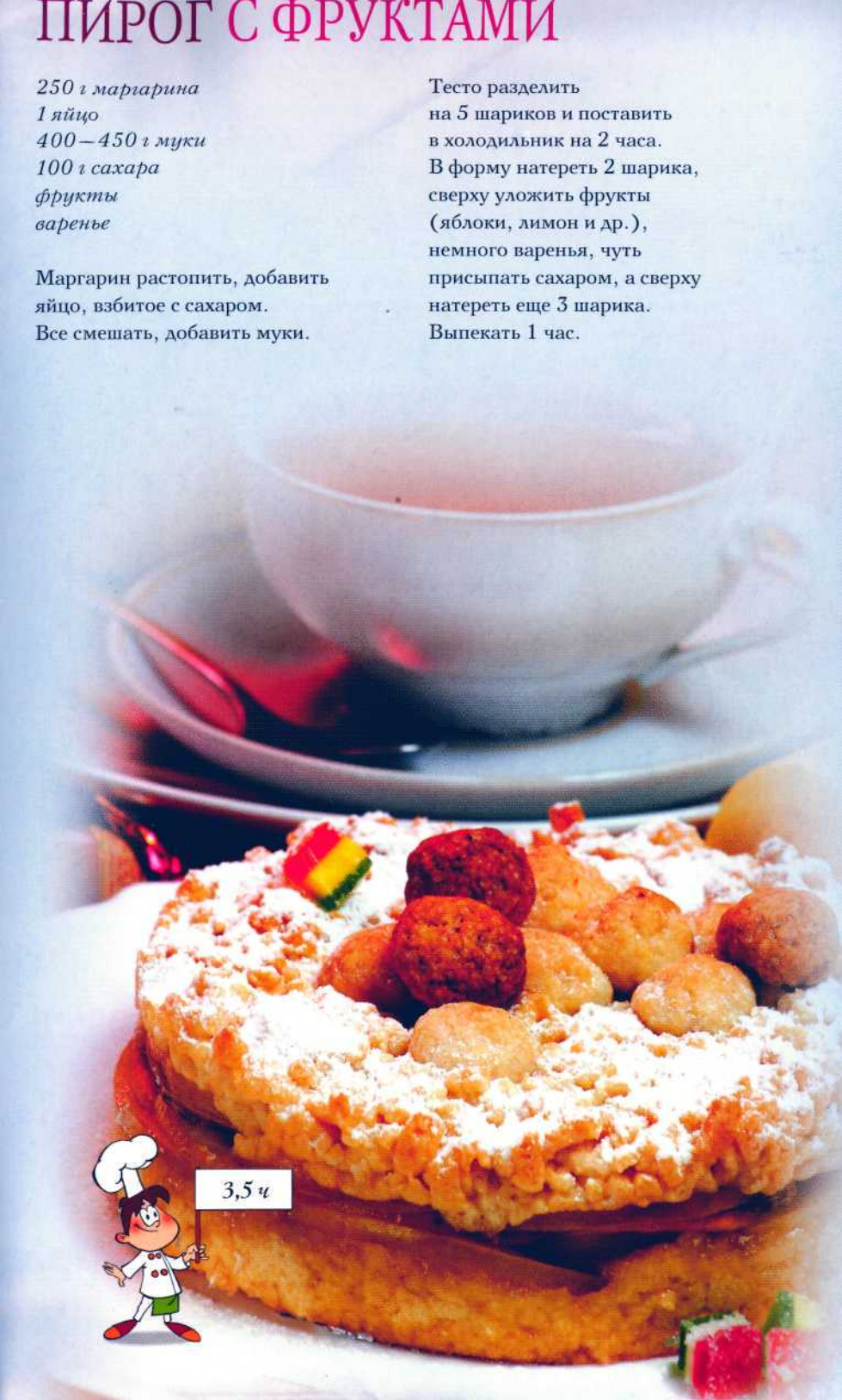
Кальмары отварить в подсоленной воде. Замороженные овощи обжарить в небольшом количестве масла, смешать с рисом, посолить. Приготовленной начинкой наполнить кальмары, обжарить в оставшемся масле.

С огурца срезать кожицу по окружности, вырезать ножом «листья» «кувшинок». Редис подрезать с обоих концов. Ножом по кругу сделать 5 надрезов. Ближе к центру сделать еще 5 надрезов, располагая их над предыдущими. Вырезать описанным выше способом все «кувшинки», из зерен кукурузы сделать «тычинки». Выложить кальмары на тарелку, украсить веточками укропа, «цветками» и «листьями» из овощей.

ПИРОГ С ФРУКТАМИ

250 г маргарина
1 яйцо
400—450 г муки
100 г сахара
фрукты
варенье

Маргарин растопить, добавить яйцо, взбитое с сахаром. Все смешать, добавить муки. Тесто разделить на 5 шариков и поставить в холодильник на 2 часа. В форму натереть 2 шарика, сверху уложить фрукты (яблоки, лимон и др.), немного варенья, чуть присыпать сахаром, а сверху натереть еще 3 шарика. Выпекать 1 час.



ТОРТ КЛЮКВЕННЫЙ «УТРО»

Для теста:

- *400 г сливочного масла или маргарина*
- *2 яйца*
- *100 г сахара*
- *2 ст. ложки сметаны*
- *0,5 ч. ложки соды*
- *500 г муки*

Для начинки:

- *2—2,5 стакана клюквы*
- *200 г сахара*
- *лимон*

Яйца взбить с сахаром.
Муку смешать с размягченным маргарином, содой, сметаной и взбитыми яйцами.
Месить массу до крутой эластичной консистенции.
Испечь 3 больших коржа и 1 маленький.
Промазать коржи начинкой, сверху посыпать крошкой, полученной из маленького коржа.
Поместить в холодильник на 2 час.

Начинка

Пропустить через мясорубку клюкву, лимон с цедрой и сахар.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

- *150 г сливочного масла*
- *150 г миндаля*
- *70 г муки*
- *5 яиц*
- *200 г сахарной пудры*
- *соль*

Для крема:

- *1 л жирных сливок*
- *100 г сахарной пудры*
- *150 мл коньяка*
- *1 кг клубники*

Масло растопить, миндаль измельчить. К белкам добавить соль, половину сахарной пудры, взбить, добавить миндаль.
Влить растопленное масло.
Добавить остальную сахарную пудру и муку, перемешать.
Сделать из получившегося теста коржи, выпекать их в духовке 10—15 минут.
Взбить сливки с сахарной пудрой, добавить коньяк.
Клубнику разрезать вдоль на 4 части.
На каждый корж выложить слой сливок и слой клубники.
Украсить торт клубничными дольками.

ДЕСЕРТ ИЗ ХУРМЫ И ГРУШ

- *2 хурмы*
- *2 груши*
- *4 мандарина*
- *2–3 ст. ложки сгущенного молока*
- *кокосовая стружка*

Груши разрезать пополам, удалить сердцевину. Нарезать тонкими ломтиками.

Хурму разрезать пополам, удалить семена. Нарезать ломтиками.

Мандарины разделить на дольки. Разрезать каждую дольку пополам.

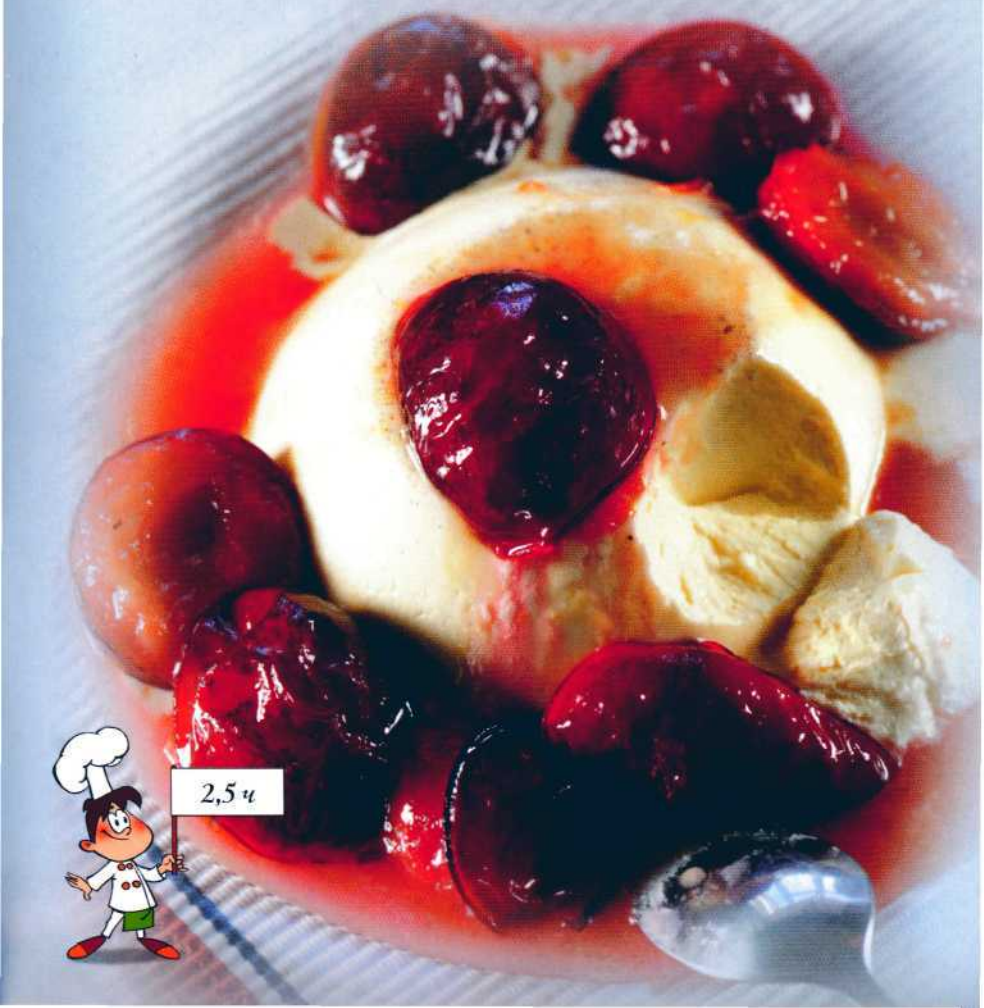
Фрукты выложить в креманки. Посыпать кокосовой стружкой.

Отдельно подать в соуснике вареное сгущенное молоко.

СЛИВОВЫЙ ДЕСЕРТ

- *600 мл сливок*
- *100 г сахара*
- *200 мл молока*
- *1 лимон*
- *20 г желатина*
- *300 г слив*
- *50 мл рома или граппы*

Желатин замочить в молоке и оставить до растворения. В 400 мл сливок добавить цедру лимона, довести до кипения. Снять с огня, вынуть цедру. Соединить желатин со сливками, перемешать. Оставшиеся сливки взбить с сахарной пудрой, добавить ром или граппу. Соединить обе части сливок. Разлить желе в отдельные формы, оставить в холодильнике на 2 часа. Сливы разрезать пополам.



П 68 Праздничное застолье. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с: ил.

Праздник — это всегда приятное событие. Богатый стол — непременный атрибут праздника. Подготовить его далеко не простое дело. Сколько хлопот доставляет хозяйке весь процесс составления праздничного меню. Ведь каждая хочет удивить гостей обилием блюд, необычными кулинарными украшениями, вкусными закусками.

Воспользуйтесь нашей книгой, и вам не придется ломать голову над приготовлением праздничных угощений, украшением блюд, а советы поварят подскажут, как правильно подать то или иное лакомство.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-19908-X

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ

www.natahaus.ru www.natahaus.ru

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Верстка *А. Колесников*
Корректор *Н. Струэнзе*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales:
For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at
foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении
обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А.
Тел. (863) 268-83-59/60.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е».
Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9.
Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс (032) 245-00-19.

Подписано в печать 26.12.2006
Формат 60×100 $^1/_{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 135

Отпечатано в ОАО "ИПК "Ульяновский Дом печати"
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!